ilfornotto 430 CV

Libretto istruzioni
Instruction Manual
Libro De Instrucciones



ilfornotto 430 CV



- DATI TECNICI
- TECHNICAL DATA
- DATOS TÉCNICOS

IL FORNOTTO 430CV
Type 407025
220 - 240 V~ ; 50/60 Hz
2000 W
Made in China





I

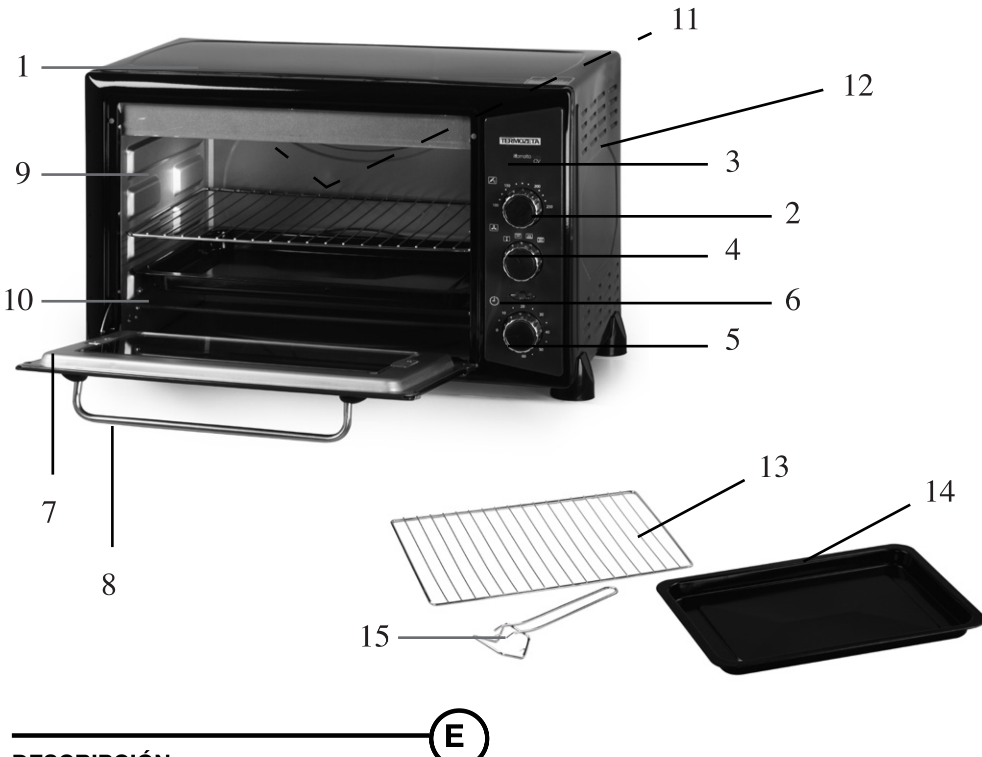
DESCRIZIONE

1. Corpo apparecchio
2. Pannello comandi
3. Manopola termostato
4. Manopola selettore funzioni di cottura
5. Manopola timer
6. Spia luminosa
7. Sportello
8. Impugnatura dello sportello.
9. Ripiani di cottura
10. Resistenze inferiori
11. Resistenze superiori
12. Griglie di aerazione / ventilazione
13. Griglia
14. Teglia
15. Pinza per teglia e griglia

GB

DESCRIPTION

1. Appliance body
2. Control panel
3. Thermostat dial
4. Cooking selector dial
5. Timer dial
6. Pilot light
7. Oven door
8. Oven door handle
9. Cooking shelves
10. Lower heating elements
11. Upper heating elements
12. Ventilation grilles
13. Grill
14. Cooking tray
15. Tongs for tray and grill

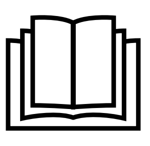


E

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo del aparato
2. Panel de mandos
3. Rueda del termostato
4. Selector de las funciones de cocción
5. Rueda del temporizador
6. Luz indicadora
7. Puerta
8. Empuñadura de la puerta
9. Niveles de cocción
10. Resistencias inferiores
11. Resistencias superiores
12. Rejillas de ventilación
13. Rejilla
14. Bandeja
15. Pinza para extraer bandeja y rejilla

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchio e deve essere letto attentamente prima dell'utilizzo poiché fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare quindi con cura.

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA.
- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) alla portata di bambini o persone con capacità mentali ridotte in quanto potenziali fonti di pericolo.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. TERMOZETA non può essere considerata responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente verificare che la tensione di funzionamento dell'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. In caso di necessità utilizzare esclusivamente dispositivi omologati e conformi alle vigenti norme di sicurezza accertandosi che siano compatibili alla potenza dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- **Qualsiasi installazione non conforme a quanto specificato può compromettere la vostra sicurezza e fa decadere la**

garanzia. TERMOZETA non può essere considerata responsabile di eventuali danni a persone, animali o cose causati da un'errata installazione o derivanti da un uso improprio, erroneo o irragionevole.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di cibi.
- Per motivi di sicurezza fare attenzione a:
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi e con mani o piedi bagnati
  - non usare l'apparecchio al di fuori dell'ambiente domestico
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.)
  - non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa di corrente
  - non lasciare l'apparecchio collegato alla rete elettrica senza sorveglianza
  - non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se supervisionati o istruiti all'utilizzo dell'apparecchio in condizioni di sicurezza, e previa comprensione dei relativi rischi. I bambini non dovranno giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non dovranno essere svolte da bambini minori di 8 anni senza la supervisione di un adulto.
- **Mantenere il cavo di alimentazione e il prodotto fuori dalla portata di bambini con meno di 8 anni.**
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.** In caso di necessità rivolgersi a un centro

assistenza autorizzato da TERMOZETA o a persone professionalmente qualificate.

- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Al termine del ciclo di vita rendere inoperante l'apparecchio tagliandone il cavo di alimentazione dopo avere scollegato la spina dalla presa di corrente. Per lo smaltimento attenersi alle norme in vigore nel proprio luogo di residenza.
- **L'apparecchio non è destinato ad essere fatto funzionare per mezzo di temporizzatori esterni o comando a distanza separato.**

Non toccare la superficie esterna del forno o il vetro dello sportello quando l'apparecchio è in funzione in quanto queste parti raggiungono una temperatura molto elevata.

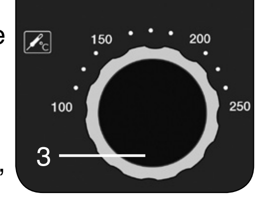
PRECAUZIONI D’USO

- Appoggiare il forno su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da materiali o oggetti facilmente infiammabili.
- Durante il funzionamento, posizionare la parete posteriore dell’apparecchio contro un muro o una superficie.
- Durante il funzionamento, lasciare almeno 10 cm di spazio intorno alle pareti laterali del forno e 30 cm sopra la parete superiore.
- In nessun caso il forno deve essere incassato o inserito in un mobile.
- Non trasportare o muovere l’apparecchio quando è in funzione.
- Durante il funzionamento, verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con le pareti e con il vetro del forno.
- Non toccare le superfici del forno, il vetro dello sportello e le resistenzequando l’apparecchio è in funzione o immediatamente dopo l’uso in quanto possono raggiungere temperature elevate.
- Non posare oggetti sopra il forno mentre è in funzione.
- Non appoggiare teglie, contenitori o altri oggetti sullo sportello quando questo è aperto.
- Non gettare acqua sul vetro dello sportello quando questo è caldo.

PANNELLO COMANDI

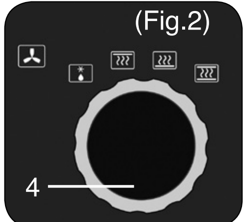
MANOPOLA TERMOSTATO (Fig.1)

- La manopola (3) permette di impostare la temperatura ideale per la cottura.



MANOPOLA FUNZIONI DI COTTURA (Fig.2)

- L’apparecchio dispone di tre funzioni di cottura, tutte ventilate, selezionabili attraverso l’apposita manopola selettore (4).
- Indipendentemente dalla funzione di cottura selezionata, è necessario preriscaldare sempre il forno per un tempo di 10-15 minuti.



Forno tradizionale

- Con il selettore (4) impostato su questa opzione, si attiva il funzionamento contemporaneo delle resistenze inferiori e di quelle superiori.
- Questa funzione è ideale per tutti i tipi di alimenti: pesce, carne, pollame, verdure ripiene, dolci e tutti quegli alimenti che richiedono tempi di cottura prolungati.
- Per i tempi di cottura, fare riferimento alla “GUIDA AI TEMPI INDICATIVI PER LA COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE DI ALIMENTI FRESCHI” riportata in seguito.

Riscaldare/mantenere al caldo

- Con il selettore (4) impostato su questa opzione, si attiva il funzionamen to delle sole resistenze inferiori (10). Questa funzione permette di riscaldare gli alimenti o di mantenerli al caldo. Selezionare con la manopola termostato (3) la temperatura desiderata.

Tostare/dorare

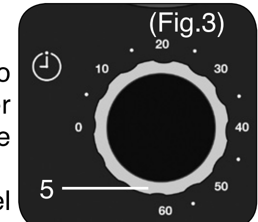
- Con il selettore (4) impostato su questa opzione, si attiva il funzionamento delle sole resistenze superiori (11). Questa funzione permette di tostare gli alimenti o di rendere la loro superficie più dorata.
- Selezionare con la manopola termostato (3) la temperatura desiderata.
- Si consiglia di posizionare la griglia (13) o la teglia (14) sull'ultimo ripiano a partire dal basso in modo da posizionare l'alimento il più vicino possibile alle resistenze superiori (11).

Scongelare

- Con il selettore (4) impostato su questa opzione, si attiva solo il funzionamento della ventola di circolazione dell'aria. Questa funzione permette di scongelare gli alimenti surgelati.

MANOPOLA TIMER(Fig. 3)
Funzionamento automatico a tempo

- Il timer permette di impostare un tempo di funzionamento da 0 a 60 minuti. Al termine del tempo impostato il timer emette un segnale acustico e il forno smette di funzionare automaticamente.
- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio prima del termine del tempo preimpostato, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a portarlo sulla posizione "0" (apparecchio spento).



ACCESSORI

GRIGLIA (13), TEGLIA (14)

- La griglia (13) può essere utilizzata come base di appoggio per i contenitori di cottura oppure direttamente come supporto per gli alimenti.
- La teglia (14) in dotazione può essere utilizzata come contenitore per la cottura degli alimenti: si consiglia di ungerla con olio alimentare per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Tali accessori possono essere inseriti all'interno del forno posizionati su tre ripiani di cottura (9) per aumentare o diminuire la distanza dell'alimento dalle resistenze.

PINZA PER TEGLIA E GRIGLIA (15)

- La pinza (15) è stata studiata per estrarre dal forno le teglie e la griglia. Si consiglia di utilizzare sempre questo accessorio per evitare scottature.

ISTRUZIONI PER L'USO

AL PRIMO UTILIZZO

- Lavare e asciugare accuratamente tutte le parti che entrano a contatto con gli alimenti come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Prima di procedere con l'utilizzo del forno, effettuare un ciclo di funzionamento a vuoto in funzione "forno tradizionale" per 10 minuti circa impostando con la manopola del termostato (3) la massima temperatura. Questa operazione consentirà di eliminare l'odore di nuovo.
- Durante il ciclo di funzionamento, aerare l'ambiente.

MESSA IN FUNZIONE

- Inserire la griglia (13) o la teglia (14) in uno dei ripiani di cottura (9) all'interno del forno.
- Selezionare attraverso la manopola (4) la funzione di cottura desiderata e attraverso la manopola termostato (3) la temperatura adatta al tipo di alimento da cuocere.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione e collegarlo alla presa di corrente.
- Ruotare la manopola del timer (5) impostando un tempo di funzionamento maggiorato di 10 minuti per il preriscaldamento del forno. Il forno entra in funzione e la spia luminosa (6) si accende.
- Trascorsi i primi 10 minuti, aprire lo sportello (7) attraverso l'apposita impugnatura (8) e inserire l'alimento da cuocere. Durante questa operazione, utilizzare l'apposita pinza (15) facendo attenzione a non entrare in contatto con le parti calde del forno e, se necessario, usare un guanto da forno.
- Terminato il tempo impostato con il timer, la spia luminosa (6) si spegne e si udirà un segnale acustico ad indicare che il forno ha smesso di funzionare.
- Aprire lo sportello attraverso l'apposita impugnatura (8) ed estrarre gli accessori utilizzati (13-14) mediante la pinza (15): fare attenzione alle pareti calde del forno e dei contenitori per gli alimenti. Se necessario, utilizzare un guanto da forno.
- Per interrompere la cottura prima che sia trascorso il tempo impostato, ruotare la manopola del timer fino all'indicazione "0" per spegnere il forno.

CONSIGLI

- Durante la cottura controllare di tanto in tanto gli alimenti attraverso il vetro dello sportello (7). Se necessario, girare gli alimenti per ottenere una cottura omogenea. Si consiglia di non lasciare per un tempo eccessivo i cibi nel forno poiché potrebbero seccarsi troppo.

DOPO LA COTTURA

- Portare la manopola del timer in posizione "0" per spegnere il forno.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente ed aspettare che il forno si sia raffreddato prima di procedere con le operazioni di pulizia.

⚠ ATTENZIONE!

- Per evitare surriscaldamenti pericolosi non ostruire mai le griglie di areazione / ventilazione (12).

Non toccare la superficie esterna del forno o il vetro dello sportello quando l'apparecchio è in funzione in quanto queste parti raggiungono una temperatura molto elevata.

GUIDA AI TEMPI INDICATIVI PER LA COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE DI ALIMENTI FRESCHI

- (dati indicativi riferiti esclusivamente alla funzione “FORNO TRADIZIONALE”)
- I tempi e i risultati di cottura riportati nella tabella seguente sono indicativi e possono variare secondo la qualità dell'alimento, la sua consistenza, il tipo di contenitore utilizzato per la cottura e i propri gusti personali. Con l'uso e l'esperienza si riusciranno a ottimizzare i tempi e i risultati di cottura.

IMPORTANTE!

- Preriscaldare sempre il forno prima di inserire gli alimenti.

Alimento	Temperatura (°C)	TEMPO DI RISCALDAMENTO	TEMPO DI COTTURA
Trota salmonata 400 gr	200	10-15 min.	25/30 min. se necessario girare di tanto in tanto
Pollo intero 800 gr	200	10-15 min.	50/60 min. se necessario girare di tanto in tanto
Torta margherita 700 gr	tra 150 e 200	10-15 min.	60 min.
Arrosto 750 gr	200	10-15 min.	90 min. girare di tanto in tanto
Fusi di pollo 500 gr	tra 200 e 250	10-15 min.	45/50 min. girare di tanto in tanto
Pizza Margherita	250	10-15 min.	20-25 min.

PULIZIA E MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE!**

- **Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente e aspettare che il forno si sia raffreddato.**
- Si consiglia una pulizia frequente per evitare la formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Per la pulizia dell'interno del forno e dei ripiani di cottura, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive, in quanto i ripiani possono venire in contatto con gli alimenti.
- Per la pulizia delle pareti esterne utilizzare una semplice spugna umida, non abrasiva, ed asciugare accuratamente facendo attenzione a non far filtrare l'umidità nelle griglie di aerazione.
- Per la pulizia degli accessori utilizzare acqua calda ed un normale detergente per stoviglie; asciugarli accuratamente prima di riporli.
- Non immergere mai il forno in acqua o in altri liquidi.
- Non lavare il forno sotto un getto d'acqua.
- Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi.
- Non lavare l'interno del forno con sostanze infiammabili come alcool.
- Non cuocere cibi imbevuti di sostanze infiammabili.



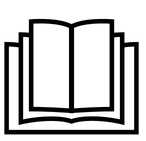
INFORMAZIONE AGLI UTENTI
Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.15 "Attitudine delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

- Il simbolo del cassonetto barrato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste della normativa vigente.

Termozeta S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e/o tecniche senza preavviso al fine di migliorare i propri prodotti.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

SAFETY PRESCRIPTIONS



The present manual is an integral part of the appliance and must be carefully read before using it as it gives important indications with regard to safety of installation, use and maintenance. Keep it with care.

- After taking off the packing make sure that the appliance is intact. In case of doubt do not use it and contact an assistance centre authorised by TERMOZETA.
- Do not leave pieces of packing (plastic bags, polystyrene foam, nails etc.) within reach of children or persons with reduced mental capacities since these are potential sources of danger.
- If the appliance comes with an earth plug, the electrical safety is ensured only when this plug is correctly connected to an effective earthing system in compliance with the existing electrical safety standards. TERMOZETA shall not be held responsible for any damages caused by the lack of an earthing system.
- Before connecting the plug to the outlet check that the working voltage of the appliance corresponds to the one in your house. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- Use of adaptors, multiple outlets and extension leads is not advisable. In case of necessity use exclusively approved devices in conformity with the current safety regulations while making sure that they are compatible with the appliance power. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- **Any installation which doesn’t comply with what is specified can endanger your safety and the warranty expires.** Termozeta shall not be held responsible for any damages to persons, animals or objects caused by incorrect installation or due to improper, incorrect

and negligent use.

- The appliance was exclusively designed for domestic use to cook food.
- For safety reasons pay attention and:
  - do not use the appliance when you are barefoot or having wet hands or feet
  - do not use the appliance outside the domestic environment
  - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain, etc.)
  - never pull the power cord or the appliance itself in order to disconnect the plug from the outlet
  - do not leave the appliance unattended when it is plugged into the main power supply
  - never immerse the appliance in water or other liquids
- The appliance can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, only if they are supervised or instructed on how to use the appliance in safe conditions, and subject to their understanding of the relevant risks. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by children under the age of 8 without the supervision of an adult.
- **Keep the power cord and product out of the reach of children under the age of 8.**
- Children shall not play with the appliance.
- **The power cord of the appliance should never be replaced by the user himself.** In case of necessity contact an assistance centre authorised by TERMOZETA or professionally qualified staff.
- In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off and do not tamper with it. For any repairs contact an assistance

centre authorised by TERMOZETA and ask for the use of original spare parts.

- At the end of the life-cycle of the appliance, put it out of service by cutting the power cord after disconnecting the plug from the outlet. For the disposal of the appliance follow the regulations which are valid in your place of residence.
- **The appliance is not designed to be operated using external timers or a separate remote control.**

Do not touch the external surface of the oven or the door window when the appliance is running, since these parts reach a very high temperature.

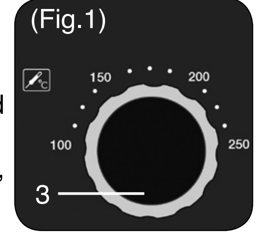
USE PRECAUTIONS

- Put the oven on on a stable and heat resistant surface, away from easily inflammable materials or objects.
- During operation, place the rear part of the appliance against a wall or a surface.
- During operation, keep a distance of at least 10 cm from the sidewallsof the oven and 30 cm from its top.
- Do not, under any circumstances, place the oven into a wall unit orcabinet.
- Do not move or handle the appliance when it is running.
- During operation, check that the power cord does not touch the walls and window of the oven.
- Do not touch the surfaces of the oven, the door window and the resistances located inside it when the appliance is running or immediately after its use, since these parts can become very hot.
- Do not place objects on the top of the oven while it is running.
- Do not place pots, containers or other objects on the door when it is open.
- Do not wet the door window when it is hot.

CONTROL PANEL

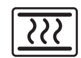
THERMOSTAT DIAL (Fig.1)

- Dial (3) allows setting the ideal cooking temperature.



COOKING SELECTOR DIAL (Fig.2)

- The appliance has three cooking functions, that can be selected by means of the selector dial (4). All of them are ventilated.
- It is necessary to always preheat the oven for 10-15 minutes, regardless of the cooking function selected.



Conventional oven

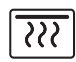


- When this function is set by means of the
- selector dial (4), both the upper and the lower heating elements are enabled at the same time.
- This function is ideal for all types of food: fish, meat, poultry, stuffed vegetables, sweets and all foods requiring long cooking times and an even temperature.
- For the cooking times, refer to the “GUIDE TO APPROXIMATE TIMES FOR THE COOKING OF FRESH FOOD WITH CONVENTIONAL OVEN ” shown afterwards.



Reheat/keep warm

- When this function is set by means of the selector dial (4), only the lower heating elements (10) are enabled.
- This function allows reheating food or keeping it warm. Select the desired temperature by means of the thermostat dial (3).



Toast/brown

- When this function is set by means of the selector dial (4), only the upper heating elements (11) are enabled. This function allows toasting and browning food.
- Select the desired temperature by means of the thermostat dial (3). It is recommended to position grill (13) or tray (14) on the last shelf from the bottom so that the food is positioned as close as possible to the upper heating elements (11).



Defrost

- By setting selector (4) on this function, the air circulation fan only is switched on. This function allows defrosting the frozen food.

TIMER DIAL (Fig. 3)

Automatic operation with preset time

- The timer allows the setting of an operating time from 0 to 60 minutes. At the end of the set time, an acoustic signal will be heard and the oven stops operating automatically.
- To interrupt the operation of the appliance before the end of the pre-selected time, turn the timer dial counter-clockwise until it reaches the “0” position. (appliance off).



ACCESSORIES

GRILL (13), TRAY (14)

- Grill (13) can be used as a resting base for cooking containers or directly as a support for food.
- Tray (14) can be used as a container for cooking food: grease it with food oil to prevent food from sticking to it.
- These accessories can be placed inside the oven on three different cooking shelves (9) in order to increase ot decrease the distance of the food from the heating elements.

TONGS FOR TRAY AND GRILL (15)

- Tongs (16) were designed to extract the tray and the grill from the oven. It is recommended to always use them to prevent burns.

INSTRUCTIONS FOR USE

ON FIRST USE

- Wash and thoroughly dry all the parts that come into contact with food as described in the “CLEANING AND MAINTENANCE” paragraph.
- Upon first use, it is advisable to run the empty oven in the “conventional oven” function for approximately 10 minutes setting the oven maximum temperature by means of the thermostat dial (3). This operation removes any odours coming from the new appliance. During the oven running, make sure the room is well ventilated.

PUTTING INTO OPERATION

- Place grill (13) or tray (14) in one of the cooking shelves (9) inside the oven. The pizza tray (17) must be placed on grill (13) only.
- Set the desired cooking function by means of the selector dial (4) and set the proper temperature according to the food to be cooked by means of the thermostat dial (3).
- Completely unwind the power cord and connect it to the power outlet.
- Turn the timer dial (5) setting the proper operating time adding 10 minutes for the oven preheating. The oven starts operating and the pilot light (6) turns on.
- After the first 10 minutes, open door (7) by means of the proper handle (8) and place the food to be cooked in the oven. When performing this operation, use tongs (16) being careful not to touch the hot parts of the oven. If necessary, use an oven mitt.
- After the set time has elapsed, pilot/light (6) goes out and the appliance will stop to operate immediately, emitting a short beep.
- Open the oven door by means of the proper handle (8) and extract accessories (13-14) by using tongs (16): be careful not to touch the hot parts of the oven and food containers. If necessary, use an oven mitt.
- To stop the cooking before the end of the set time, turn the timer dial to the “0” position to turn off the oven

SUGGESTIONS

- While cooking, occasionally check the food through the door window (7). We recommend not leaving the food in the oven for an excessive period, since it can dry too much.

AFTER USE

- Set the thermostat dial to the “0” position to turn off the oven
- Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the power outlet and wait for the oven to cool down.

WARNING!

- To avoid dangerous overheating, never obstruct the ventilation grilles (12).

Do not touch the external surface of the oven or the door window when the appliance is running, since these parts reach a very high temperature.

GUIDE TO APPROXIMATE TIMES FOR THE COOKING OF FRESH FOOD WITH CONVENTIONAL OVEN

- (these approximate data apply to the “CONVENTIONAL OVEN” function only)
- The cooking times and results shown in the following table are approximate and can vary according to the quality of the food, its consistency, the type of container used for cooking and personal tastes. After using the oven several times, you will be able to optimise the cooking times and results.

 **IMPORTANT!**

- Always preheat the oven before placing food inside it.

Food	Temperature (°C)	HEATING TIME	COOKING TIME
Salmon trout 400 gr	200	10-15 min.	25/30 min. if necessary, turn the food
Whole chicken 800 gr	200	10-15 min.	50/60 min. if necessary, turn the food
Sponge cake 700 gr	between 150 and 200	10-15 min.	60 min.
Roast 750 gr	200	10-15 min.	90 min. if necessary, turn the food
Chicken pieces 500 gr	between 200 and 250	10-15 min.	45/50 min. if necessary, turn the food
Pizza Margherita	250	10-15 min.	20-25 min.

CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING!**

- **Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the power outlet and wait for the appliance to cool down.**
- It is recommended to frequently clean the oven to prevent the formation of fumes and bad smells during cooking.
- For cleaning the internal part of the oven and the cooking shelves, do not use chemical or abrasive substances, since the shelves can come into contact with food.
- Use a damp non-abrasive sponge to clean the outside walls, and dry thoroughly taking care not to filter humidity in the air grilles.
- Clean the accessories with hot water and a dishwashing detergent; dry thoroughly before storing them.
- Never immerse the oven in water or other liquids.
- Do not wash the oven under running water.
- Do not use chemical or abrasive products.
- Do not wash the internal part of the oven with inflammable substances as alcohol.
- Do not cook food soaked in inflammable substances.



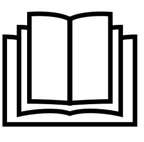
INFORMATION FOR USERS
In accordance with European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal.

- The barred symbol of the rubbish bin shown on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.
- Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis.
- The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposal of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus.
- Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws in force.

Termozeta S.p.A. reserves the right to introduce technical and/or aesthetic changes to its products intended to improve performances.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD



Este folleto es parte integrante del aparato y debe ser leído atentamente antes de su utilización, ya que proporciona importantes indicaciones relativas a la seguridad de su instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente.

- Retirar el embalaje y verificar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA.
- No dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de niños o personas discapacitadas mentalmente, pues podrían ser fuente de peligro.
- La seguridad eléctrica de este aparato está asegurado sólo cuando el mismo está correctamente conectado a un eficaz instalación de puesta a tierra como previsto por las vigentes normas de seguridad eléctrica. Termozeta no puede ser considerada responsable para eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, comprobar que la tensión de funcionamiento del aparato corresponde a la de la vivienda donde se debe utilizar. En caso de duda, dirigirse a personal cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si fuera necesario, utilizar exclusivamente dispositivos homologados y conformes a las normas de seguridad vigentes, asegurándose de que sean compatibles con la potencia del aparato. En caso de duda, dirigirse a personal cualificado.
- **Toda instalación no conforme a cuanto aquí se especifica puede comprometer su seguridad y anula la garantía.**

Termozeta no puede ser considerada responsable por eventuales daños a personas, animales o cosas causados por una instalación equivocada o derivados de un uso impropio, equivocado o irrazonable.

- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de comida
- Por motivos de seguridad, tener cuidado con:
  - no utilizar el aparato con los pies descalzos y con las manos o los pies mojados
  - no utilizar el aparato fuera del ambiente doméstico
  - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (sol, lluvia…)
  - no tirar nunca el cable de alimentación o el mismo aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente
  - no dejar el aparato conectado a la red eléctrica sin vigilancia
  - no sumergir nunca el aparato en agua o en otros líquidos
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o de conocimientos, sólo si están controlados o instruidos sobre el uso del aparato en condiciones de seguridad y sólo si han comprendido bien los riesgos relativos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños menores de 8 años sin la supervisión de un adulto.
- **Mantener el cable de alimentación fuera del alcance delos niños menores de 8 años.**
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **No sustituir el cable de alimentación del aparato.** Si fuera necesario, dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA o a personal cualificado.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo

y no manipularlo. Para su reparación, dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA y solicitar que se utilicen piezas de recambio originales.

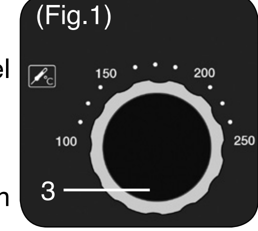
- Una vez terminada la vida útil del aparato, y con el enchufe desconectado de la toma de corriente, ponerlo fuera de servicio cortando el cable de alimentación. Para eliminar el aparato, cumplir con las normas vigentes en el lugar donde se utiliza el mismo.
- **El aparato no está destinado a funcionar por medio de temporizadores externos o por control remoto separado.**

No tocar la superficie externa del horno o el cristal de la puerta cuando el aparato está encendido ya que estas partes alcanzan una temperatura muy elevada.

PRECAUCIONES DE USO

- Ponga el horno en una superficie estable y resistente al calor, lejos de materiales u objetos fácilmente inflamables.
- Durante el funcionamiento, colocar la pared posterior del aparato cerca de un muro o una superficie.
- Durante su funcionamiento, mantener al menos 10 cm de espacio alrededor de las paredes laterales del horno y 30 cm encima de la pared superior.
- En ningún caso el horno ha de ser empotrado o introducido enun mueble.
- No transportar o mover el aparato cuando está encendido.
- Durante el funcionamiento, verificar que el cable de alimentación no esté en contacto con las paredes y con el cristal del horno.
- No tocar las superficies del horno, el cristal de la puerta y las resistencias cuando el aparato está encendido o inmediatamente después del uso ya que pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No colocar objetos encima del horno mientras está encendido.
- No apoyar bandejas, contenedores u otros objetos sobre la puerta cuando la misma está abierta.
- No echar agua sobre el cristal de la puerta cuando la misma está caliente.

PANEL DE MANDOS



RUEDA DEL TERMOSTATO (Fig.1)

- La rueda (3) permite programar la temperatura ideal según el alimento a cocer.

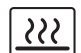
SELECTOR DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

- El aparato dispone de tres funciones de cocción que se pueden seleccionar mediante el selector (4).
- Independientemente de la función de cocción seleccionada, siempre se debe precalentar el horno durante 10-15 minutos.



Horno tradicional

- Cuando se programa esta función mediante el selector (4) se activa el funcionamiento simultáneo de las resistencias inferiores y superiores.
- Esta función es ideal para todos los tipos de alimentos: pescado, carne, volatería, verduras rellenas, postres y cualquier alimento que requiera tiempos de cocción prolongados y una temperatura del horno lo más homogénea posible.
- Para los tiempos de cocción, véase la “GUÍA DE LOS TIEMPOS APROXIMADOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS CON HORNO TRADICIONAL” indicada a continuación.



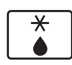
Calentar/mantener caliente

- Cuando se programa esta función mediante el selector (4) sólo se activa el funcionamiento de las resistencias inferiores (10). Esta función permite calentar o mantener calientes los alimentos. Seleccionar la temperatura deseada mediante la rueda del termostato (3).



Tostar/dorar

- Cuando se programa esta función mediante el selector (4), sólo se activa el funcionamiento de las resistencias superiores (11). Esta función permite tostar los alimentos o dorarlos en superficie.
- Seleccionar la temperatura deseada mediante la rueda del termostato (3). Aconsejamos poner la rejilla (13) o la bandeja (14) en el último nivel partiendo desde abajo para acercar el alimento a las resistencias superiores (11) lo más posible.

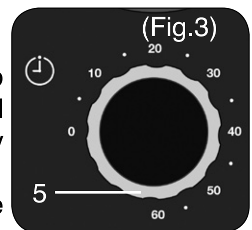


Descongelar

- Cuando se programa esta función mediante el selector (4) sólo se activa el funcionamiento del ventilador de circulación del aire. Esta función permite descongelar los alimentos congelados.

RUEDA DEL TEMPORIZADOR(Fig. 3)
Funcionamiento automático con tiempo programado

- El temporizator permite programar un tiempo de funcionamiento de 0 a 120 minutos o de funcionamiento continuo “ON”. Al final del tiempo programado, el horno emitirá una señal acústica y dejará de funcionar automáticamente.
- Para interrumpir el funcionamiento del aparato antes de que termine el tiempo programado, girar la rueda del temporizador en sentido antihorario hasta llevarla a la posición “OFF”



ACCESORIOS

REJILLA (13), BANDEJA (14)

- La rejilla (13) se puede utilizar como base de apoyo para los contenedores de cocción o directamente como soporte para los alimentos.
- La bandeja (14) se pueden utilizar para contener los alimentos: aconsejamos untarlas con aceite alimenticio para evitar que los alimentos se peguen a la misma. Estos accesorios se pueden introducir en el horno sobre los tres niveles de cocción (9) para aumentar o disminuir la distancia del alimento de las resistencias.

PINZA PARA BANDEJA Y REJILLA (15)

- La pinza (15) ha sido diseñada para sacar del horno las bandejas y la rejilla. Se aconseja utilizar siempre esto accesorio para evitar quemaduras.

INSTRUCCIONES DE USO

PRIMER USO

- Lavar y secar esmeradamente todas las partes que entran en contacto con los alimentos como indicado en el párrafo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
- Antes de utilizar el horno, efectuar un ciclo de funcionamiento en vacío durante 10 minutos aproximadamente, programando la temperatura máxima mediante la rueda del termostato (3).
- Esta operación permitirá eliminar el olor a nuevo. Durante el ciclo de funcionamiento, ventilar el lugar donde se utiliza el horno.

PUESTA EN MARCHA

- Introducir la rejilla (13) o la bandeja (14-17) en uno de los niveles de cocción (9) en el horno. La bandeja de pizza (17) se debe colocar exclusivamente en la rejilla (13).
- Seleccionar la función de cocción deseada mediante la rueda (4) y la temperatura adecuada para el tipo de alimento a cocer mediante la rueda (3).
- Desenrollar completamente el cable de alimentación y conectarlo a la toma de corriente.
- Girar la rueda del temporizador (5) programando el tiempo de funcionamiento y añadiendo 10 minutos para permitir el precalentamiento del horno. El horno se pone en marcha y la luz indicadora (6) se enciende.
- Después de los primeros 10 minutos, abrir la puerta (7) mediante la empuñadura (8) e introducir el alimento a cocer. Durante esta operación, utilizar la pinza (16) prestando atención a no entrar en contacto con las partes calientes del horno. Si fuera
- necesario, utilizar un guante de horno.
- Una vez terminado el tiempo programado, luz indicadora (6) se apaga el horno deja de funcionar y se oye una señal acústica.
- Abrir la puerta utilizando la empuñadura (8) y extraer los accesorios utilizados (13-14-17) mediante la pinza (16): prestar atención a las paredes calientes del horno y de los contenedores para los alimentos. Si fuera necesario, utilizar un guante de horno.
- Para interrumpir la cocción antes de que termine el tiempo programado, girar la rueda del temporizador hasta la indicación “0” para apagar el horno.

CONSEJOS

- Durante la cocción, controlar los alimentos a través del cristal de la puerta (7). Si fuera necesario, girar los alimentos para obtener una cocción homogénea. Aconsejamos no dejar los alimentos en el horno durante un tiempo excesivo, ya que podrían secarse demasiado.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

- Poner la rueda del temporizador en posición “0” para apagar en horno.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente y esperar a que el horno
- se enfríe antes de efectuar las operaciones de limpieza.

 **¡CUIDADO!**

- - Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, no obstruir nunca las rejillas de ventilación (12)

No tocar la superficie externa del horno o el cristal de la puerta cuando el aparato está encendido ya que estas partes alcanzan una temperatura muy elevada.

GUÍA DE LOS TIEMPOS APROXIMADOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS CON HORNO TRADICIONAL

- (datos indicativos relativos exclusivamente a la función “HORNO TRADICIONAL”)
- Los tiempos y los resultados de cocción indicados en la tabla siguiente son indicativos y pueden variar según la calidad del alimento, su consistencia, el tipo de recipiente utilizado para la cocción, y los gustos personales. Utilizando el horno durante algún tiempo se logrará optimizar los tiempos y los resultados de cocción.

 **¡IMPORTANTE!**

- Siempre precalentar el horno antes de introducir los alimentos.

Alimento	Temperatura (°C)	TIEMPO DE CALENTAMIENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
Trucha salmonada 400 gr	200	10-15 min.	25/30 min. si fuera necesario, girar de tanto en tanto
Pollo entero 800 gr	200	10-15 min.	50/60 min. si fuera necesario, girar de tanto en tanto
Bizcocho 700 gr	entre 150 y 200	10-15 min.	60 min.
Asado 750 gr	200	10-15 min.	90 min. girar de tanto en tanto
Muslos de pol lo 500 gr	entre 200 y 250	10-15 min.	45/50 min. girar de tanto en tanto
Pizza queso y tomate	250	10-15 min.	20-25 min.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 **¡CUIDADO!**

- **Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente y esperar a que el horno se haya enfriado.**
- Se aconseja limpiar frecuentemente el horno para evitar la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Para limpiar la parte interna del horno y los niveles de cocción, no utilizar sustancias químicas o abrasivas ya que los niveles podrían entrar en contacto con los alimentos.
- Para la limpieza de las paredes externas utilizar una simple esponja húmeda, no abrasiva y secar esmeradamente prestando atención a no hacer filtrar la humedad en las rejillas de aireación.
- Para limpiar los accesorios, utilizar agua caliente y un detergente para vajillas; secarlos esmeradamente antes de guardarlos.
- No sumergir nunca el horno en agua o en otros líquidos.
- No lavar el horno bajo un chorro de agua.
- No utilizar productos químicos o abrasivos.
- No lavar la parte interna del horno con sustancias inflamables como alcohol.
- No cocer alimentos embebidos en sustancias inflamables.

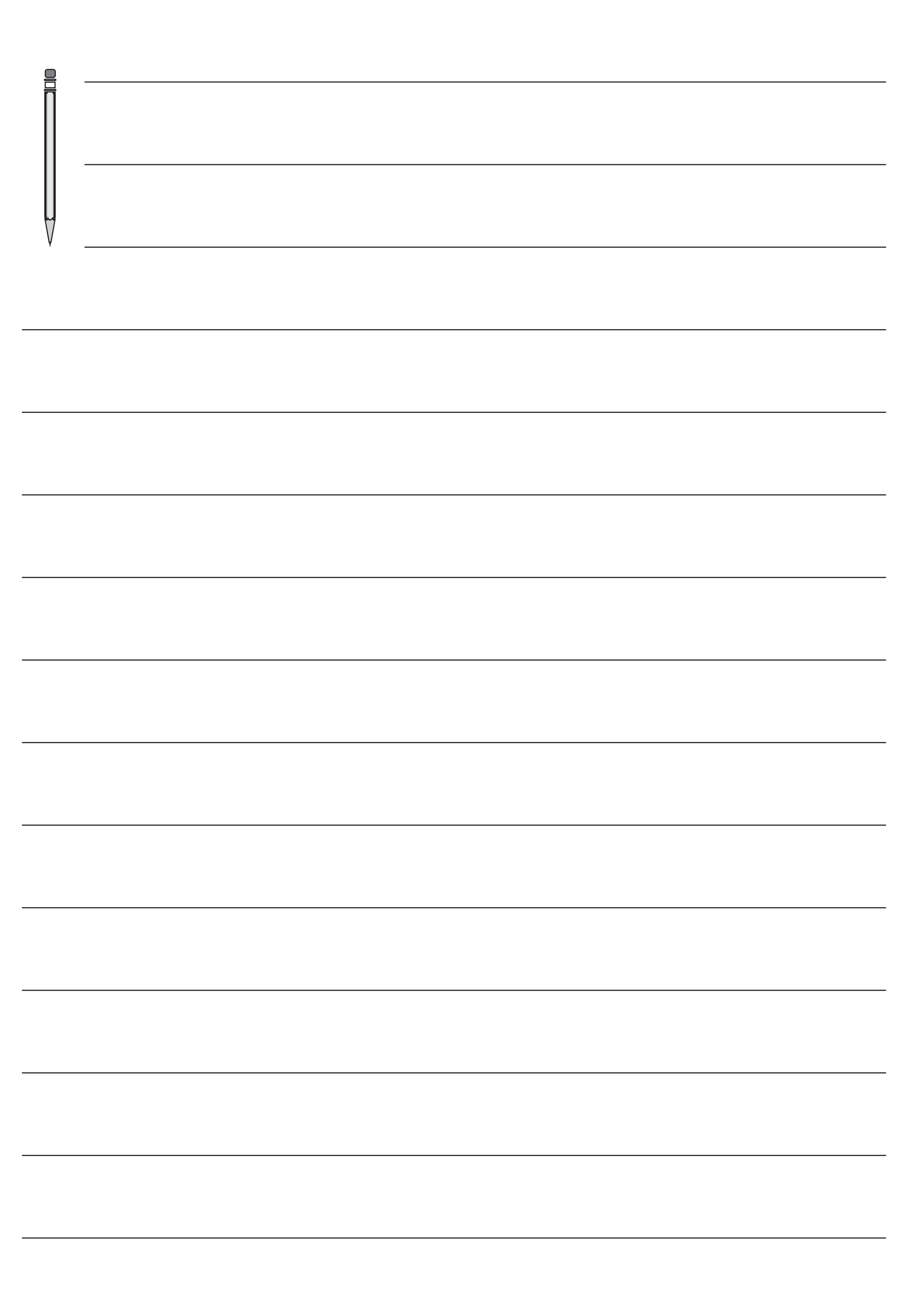


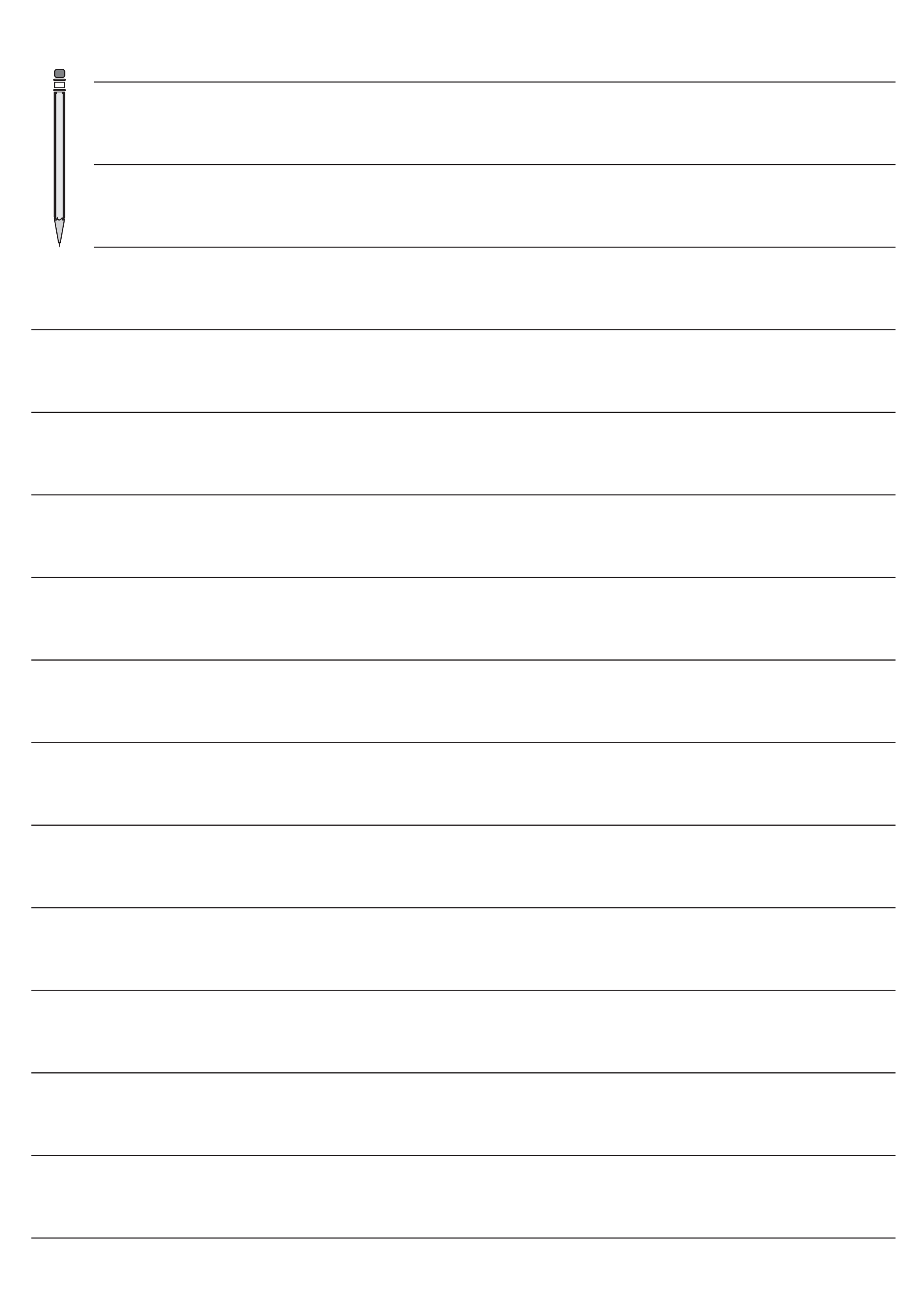
INFORMACIÓN A LOS USUARIOS
Según las Directivas europeas 2002/95/CE,2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos además del desecho de los residuos.

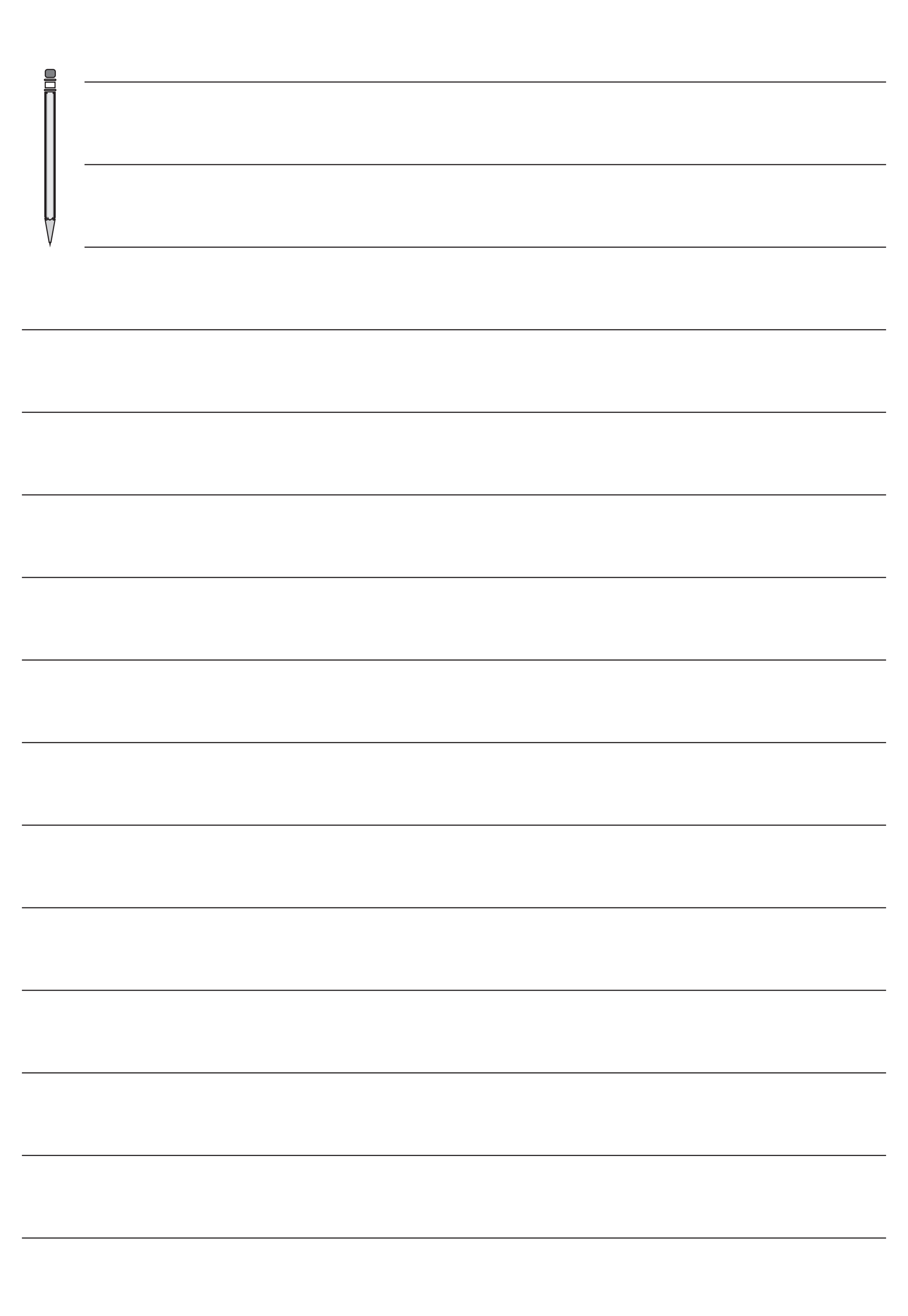
- El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, a final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.
- Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centros de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno a cambio de otro.
- La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
- El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

Termozeta se reserva el derecho de aportar modificaciones estéticas y/o técnicas sin aviso previo, para mejorar sus productos.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy









www.termozeta.com

